



TENUTA
SAN VITO

DARNO - CHIANTI COLLI FIORENTINI DOCG



Nome Darno

Tipologia Chianti Colli Fiorentini Docg

Uvaggio Sangiovese 90% - Canaiolo 10%.

Vendemmia Nel mese di Ottobre.

Vinificazione Vinificazione in rosso con macerazione sulle bucce di 10-15 giorni e rimontaggi periodici giornalieri per vari giorni. La fermentazione malolattica si svolge subito dopo la fermentazione alcolica.

Affinamento Maturazione in vasche di cemento e acciaio e successivo affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche Colore rosso rubino, brillante e intenso; profumo fruttato e persistente con sentori di frutta di sottobosco; gusto armonico, rotondo e piacevole.

Abbinamenti gastronomici Adatto con primi piatti elaborati, arrostiti e piatti di carne in genere, formaggi di media stagionatura.